



### **Feste feiern wie sie fallen**

Liebe Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare,

unter dem Motto: „Feste feiern wie sie fallen“, begleitet die Familie Lanzinger in 3. Generation zusammen mit ihren Mitarbeitern, Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare auf ihrem Weg von der Planung bis zur Durchführung ihrer Feier. Wir stehen Ihnen dabei mit unserer Erfahrungen aus 20 Jahren Familienfeiern von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite. Noch heute erinnern sich viele Feiernden gerne an die wunderbaren Stunden bei uns zurück; lassen auch Sie Ihren großen Tag unvergesslich werden!

Überlassen Sie die Arbeit doch einfach uns und konzentrieren Sie sich auf das Feiern! Nicht nur um das leibliche Wohl Ihrer Gäste auch um die Dekoration und das Rahmenprogramm kümmern wir uns auf Ihren Wunsch hin gerne. Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für Speisen und Getränke sowie Dekoration und Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung. Gerne gehen wir dabei auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein Beratungsgespräch mit uns.

Wir freuen uns bereits auf Sie.

Ihre Familie Lanzinger und Team

## Allgemeine Information

### Ansprechpartner:

Familie Lanzinger

E-Mail: [info@hallnberg.de](mailto:info@hallnberg.de)

### Anschrift:

Hotel Restaurant Hallnberg

Hallnberg 2

D 85469 Walpertskirchen

Telefon: +49(0)8122-9943-0

Telefax: +49(0)8122-9943-99

Internet: [www.hallnberg.de](http://www.hallnberg.de)

### Räumlichkeiten:

Restaurant Maximilian's bis 38 Personen

Kaminzimmer bis 16 Personen

Erker bis 50 Personen

Hochzeitszimmer bis 140 Personen

Raum Quelle bis 80 Personen

Kräuterterrasse bis 80 Personen

### Umgebung:

Idyllisch gelegen in der Nähe von Erding, eingebettet in das bayerische Voralpenland, finden Sie einen perfekten Ort für Ihre Familienfeier. Haben Sie Verwandte in ganz Deutschland oder vielleicht auch im Ausland? Unsere Nähe zum Münchner Flughafen erleichtert Ihren Gästen die Anreise.

### Unser Hotel:

Nach der großen Feier brauchen alle erst einmal eine ganze Portion Schlaf. Unser Hotel Hallnberg bietet Ihren Gästen auf **30 gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern** die Möglichkeit nach einer langen Feier tief und gut zu Ruhen um am nächsten Morgen ausgeruht die Feier beim gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen. Alle Zimmer sind mit Dusche oder Bad/WC, Telefon, Wecker, Sat-TV, Internetanschluss, Haartrockner, Kosmetikspiegel, W-LAN und teilweise mit Minibar ausgestattet.

**Restaurant:**

In unserem Restaurant Maximilian oder im Sommer auf unserer Kräuterterrasse werden Sie mit bayerisch-mediterraner Küche verwöhnt. Eine große Auswahl an nationalen und internationalen Weinen aus unserem Weinkeller rundet einen perfekten Abend im Restaurant ab.

**Parkplätze:**

70 kostenfreie Parkplätze stehen für Ihre Gäste bereit.

**Anfahrt:**



**Aus München / Messe München:**

Sie fahren auf die A94 Richtung Passau bis zum Autobahnende, weiter für ca. 3 Km auf der B12. Sie biegen von der B12 links ab in Richtung Forstern, in Forstern dann links Richtung Erding. Nach Reithofen/Harthofen biegen Sie rechts ab Richtung Buch am Buchrain. In Buch links Richtung Walpertskirchen/Hallnberg.

**Vom Flughafen:**

Sie fahren vom Flughafen Richtung Erding bis zur Ausfahrt B388, ca. 12 Km. Weiter auf der B388 Richtung Vilsbiburg/Taufkirchen ca. 4 Km, biegen Sie rechts Richtung Hohenlinden/Lengdorf nach ca. 500 m biegen links Richtung Walpertskirchen ab, in Walpertskirchen biegen Sie rechts Richtung Hallnberg ab.



## Empfang

Prosecco und Prosecco mit / oder Orangensaft	3,90 € pro Person
Prosecco-Aperol oder verschiedene Aperitifs	4,50 € pro Person
Champagner	12,00 € pro Person

## Leckereien zum Empfang

Canapés verschieden belegt	2,90 € pro Stück
kleine Brezeln mit Butter	1,90 € pro Stück
Brot mit Aufstrich (Obazda, Schmalz, Frischkäse)	3,90 € je Person
Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat	1,80 € pro Stück
wahlweise mit rohem Schinken, Lachs oder Thunfisch	

## Kaffee und Kuchen

Kaffee aus der Kanne	3,30 € pro Person
Kaffee aus der Kanne inkl. Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Latte Macchiato etc.) zu Kaffee und Kuchen	6,20 € pro Person
2 Stück Kuchen vom Buffet	6,50 € pro Person

Haben Sie Freunde und Verwandte die gerne backen? Bei uns können auch selbst mitgebrachte Kuchen verzehrt werden<sup>1</sup>.

Gedeck- und Servicepauschale pro Person	2,90 €
Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Tee	2,00 €

## Zu später Stunde

Internationale Käseauswahl	7,50 € pro Person
Brotzeitbrett mit Wurst- und Käseauswahl dazu verschiedene Aufstriche, Brot und Butter	6,50 € pro Person
Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	4,90 € pro Person
1 Paar Weißwürste mit Breze	3,90 € pro Person
Salzgebäck und Grissini	1,90 € pro Person
Käseblättertoststangen	1,90 € pro Person

<sup>1</sup> Für mitgebrachten Kuchen übernehmen wir keine Verantwortung.

## Unsere Vorschläge für Ihr Menü

### **Vorspeisen**

Hallnberger Vorspeisensalat mit Pinienkernen, Pilze der Saison und Kresse  
Frischkäsenockerl mit Blattsalate und Himbeerwalnussdressing  
Tomate Mozzarella an Blattsalate der Saison  
Vitello Tonnato Terrine mit Blattsalate der Saison  
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Kräutersalat und glacierten Zwergtomaten  
Carpaccio von Lachs & Lotte mit Sesam-Koriander-Vinaigrette und Blattsalat  
Ruccolasalat mit Zucchini-Auberginenröllchen gefüllt mit Feta  
geräucherter Lachs an Senfsauce mit Reiberdatschi und Salatbouquet  
Mousse von geräuchertem Saibling auf Blattsalat mit Zitrone

### **Suppen**

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (z.B. Leberspätzle, Grießnockerl und Pfannkuchen)  
verschiedene Cremesuppen der Saison (z. B. Spargel, Kürbis, Kartoffel-Lauch etc.)  
Gelbe Paprikasuppe wahlweise mit Gebackener Garnele oder Jakobsmuschel  
Gazpacho –geeiste Gemüsesuppe mit gebratener Garnele

### **Zwischengang**

Campari-Sorbet mit Sekt  
Pffifferlinge in Kräuterrahm, dazu servieren wir Käseknödel und Spinatknödel  
Risotto mit Pilzen, Rucola und Babytomate

### **Hauptgänge**

Schweinefilet mit Spätzle, Schwammerlsauce und Gemüse der Saison  
Hallnberger Schnitzel Wiener Art mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren  
gebratene Rinderlende mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin, Broccoli und Rosmarinjus  
Maishähnchenbrust mit Reis und Asia-Gemüse  
Ragout vom Hirsch mit Nuss-Spätzle und glaciertem Gemüse, Preiselbeeren  
Bestes vom Lamm mit Marsalasauce, Kartoffelgratin und glaciertem Gemüse  
Gebratene Entenbrust mit Kartoffelknödel, Blaukraut und karamellisiertem Apfel  
Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Jus, Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree  
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffelpüree, Lauchzwiebeln und Jus

### **Fischgerichte**

Fischvariation mit Kartoffeln und Blattspinat an Kräutersauce  
Zander gebraten mit Linguine, Lauchgemüse und Safransauce  
Lachsforelle gebraten mit Risotto, gebratenem Gemüse und Rieslingsauce  
Lachsforelle gebraten mit Linguine, Paksoi und Rieslingsauce  
Weißer Heilbutt mit jungem Spinat und Pommery-Senf-Risotto an gegrilltem Pfirsich  
Schwertfisch auf Tomaten-Auberginengemüse und Fettuccine

### **Vegetarisch**

Risotto mit Spinat  
Linguine mit Tomatenbutter

### **Für die kleinen Gäste**

Micky Maus – Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat  
Donald Duck – Schweinelendchen mit Spätzle, Gemüse und Schwammerlsauce  
Nudeln mit Sauce  
Spätzle mit Sauce

### **Dessert**

Mousse von weißer & schwarzer Schokolade mit Beeren der Saison  
Creme Brulée mit marinierten Früchten der Saison  
Bayrisch Creme mit Kirschragout  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Carpaccio von der Ananas mit marinierten Erdbeeren und Kokosmousse  
Hallnberger Dessertvariation mit Florentinereis, Nougatmousse und hausgemachter Torrone

Das Dessert servieren wir auf Wunsch gerne als Buffet.

2 Gänge Menü: Suppe und Hauptgang / Hauptgang und Dessert	ab 16,50 € pro Person
3 Gänge Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert	ab 22,00 € pro Person
3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 25,00 € pro Person
4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 28,00 € pro Person

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell gestaltetes Menü zusammen.  
**Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

## Bayrisches Buffet

### Vorspeisen

Schwarzgeräucherter Schinken und roher Schinken  
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette  
Süß- und Salzwasserfische aus dem Wacholderrauch  
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Mini Fleischpflanzerl  
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Tabasco  
Bayerischer Kartoffelsalat  
Bunter Hirtensalat mit Schafskäse  
Auswahl an Blattsalaten mit Dressing

\*\*\*\*

### Hauptspeisen

Knusprig gebratenes Spanferkel  
Fein gefüllte Kalbsbrust  
Mit Rosmarin gebratene Bauernente  
Zander und Lachsforellenfilets mit Rieslingsauce

### Beilagen

Reis, Semmel- und Kartoffelknödel  
hausgemachte Spätzle  
frisches Gemüse, Apfel-Blaukraut

\*\*\*\*

### Dessert

Nachspeisen- oder Eisbuffet nach Wahl

Preis pro Person 28,00 €



HOTEL RESTAURANT

# Hallnberg

## Italienisches Buffet

### Vorspeisen

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern  
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Antipasti – Mariniertes Gemüse und Pilze  
Zucchini-Auberginenröllchen gefüllt mit Parmesan  
Artischocken in Kräutervinaigrette  
Salat von Meeresfrüchten  
Knackiger Blattsalat mit Parmesanspänen und Croutons

\*\*\*\*

### Hauptspeisen

Italienischer Kräuterbraten  
Involtini alla Milanese – gefüllte Kalbsröllchen  
Gekräuterte Rinderleende im Ganzen gebraten mit Oliven und Knoblauch  
Lachs und Calamari gebraten in Olivenöl und Knoblauch

\*\*\*\*

### Beilagen

Pasta, Ravioli und Gnocchi mit zweierlei Saucen  
Rosmarinkartoffeln  
Tomaten-Zucchini-Gemüse mit frischen Kräutern

\*\*\*\*

### Dessert

Tiramisu  
Panna cotta mit Himbeermark  
Stracciatella Creme mit Salat von frischen Beeren  
Schokobrunnen mit Fruchtspieße  
Italienischer Apfelkuchen

Preis pro Person 34,00 €



HOTEL RESTAURANT

# Hallnberg

## Menü I

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen

\*\*\*

Schweinefilet mit Spätzle, Schwammerlsauce und Gemüse der Saison

Oder

Lachsforelle gebraten mit Risotto, gebratenem Gemüse und Rieslingsauce

\*\*\*

Mousse von weißer & schwarzer Schokolade mit Beeren der Saison

**23,00 € pro Person**

## Menü II

Hallnberger Vorspeisensalat mit Pinienkernen, Pilze der Saison und Kresse

\*\*\*

gebratene Rinderlende mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin, Broccoli und Rosmarinjus

Oder

Lachsforelle gebraten mit Linguine, Paksoi und Rieslingsauce

\*\*\*

Crème brûlée mit marinierten Früchten der Saison

**mit Rinderlende 28,00 € pro Person  
mit Lachsforelle 25,00 € pro Person**



HOTEL RESTAURANT

# Hallnberg

## Menü III

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Kräutersalat und glacierten Zwergtomaten

\*\*\*

Bestes vom Lamm mit Marsalasaucе, Kartoffelgratin und glaciertem Gemüse

Oder

Weißer Heilbutt mit jungem Spinat und Pommery-Senf-Risotto an gegrilltem Pfirsich

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas mit marinierten Erdbeeren und Kokosmousse

**33,50 € pro Person**

## Menü IV

Carpaccio von Lachs & Lotte mit Sesam-Koriander-Vinaigrette und Blattsalat

\*\*\*

Pfifferlinge in Kräuterrahm dazu servieren wir Käseknödel und Spinatknödel

\*\*\*

Gebratene Entenbrust mit Kartoffelknödel, Blaukraut und karamellisiertem Apfel

Oder

Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Jus, Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

\*\*\*

Hallnberger Dessertvariation mit Florentinereis, Nougatmousse und hausgemachte Torrone

**mit Entenbrust 40,00 € pro Person**  
**mit Kalbsfilet 45,00 € pro Person**

## Getränke

### Biere

Erdinger Weißbier	0,5 l	3,20 €
Erdinger Weißbier	0,3 l	2,30 €
Erdinger Urweiße	0,5 l	3,20 €
Krombacher Pils	0,3 l	2,80 €
Schweiger Hell vom Fass	0,5 l	3,00 €
Prinz. Luit. dunkles Weizen	0,5 l	3,20 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Spaten Alkoholfrei	0,5 l	3,00 €

### Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen	0,4 l	3,20 €
Tafelwasser	0,5 l	2,80 €
Tafelwasser	0,3 l	2,00 €
Cola	0,3 l	2,50 €
Fanta	0,3 l	2,50 €
Limo Citro	0,3 l	2,50 €
Fl. Adelholzener	0,75 l	5,00 €
Fl. Adelholzener still	0,5 l	3,90 €
Flasche Taunusquelle	0,75 l	6,00 €
Flasche Taunusquelle	0,25 l	2,00 €

### Champagner & Sekt

Champagner Taittinger	0,75 l	54,00 €
Prosecco	0,75 l	ab 11,50 €
Sekt Fürst von Metternich	0,75 l	23,00 €
Sekt Freixenet Cava halbtrocken	0,75 l	19,00 €
Sekt Mumm extra dry	0,75 l	19,00 €
Champagner Taittinger	0,1 l	8,50 €
Mumm extra dry	0,1 l	3,50 €
Prosecco Frizzante Nardi	0,1 l	2,50 €

### Wein

In unserem Weinkeller bieten wir Ihnen eine Auswahl von über 100 Weinen an.  
**Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

## Hinweise

### **Dekoration – Blumenarrangements**

Wir arrangieren Ihnen gerne individuelle Tischdekorationen und Blumenarrangements ab 3,50 € pro Person/Dekoration. Den Raum können wir individuell gegen einen Aufpreis nach Ihren Wünschen gestalten.

### **Trauung in Hallnberg**

In einem unserer Räume oder auf der Terrasse können Sie sich in einem schönen Rahmen auch trauen lassen. Für Auf- und Abbau berechnen wir 200,00 €. Die Dekoration gestalten wir mit einem Blumenarrangement am Trauungstisch. Wenn Sie mehr Dekoration für Ihre Trauung wünschen, ist dies gegen einen Aufpreis nach Absprache möglich.

### **Bei Buffets und Menüs**

Für die Veranstaltung benötigen wir spätestens 3 Tage im Voraus die definitive Personenanzahl. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung, d. h. die angegebene Personenanzahl wird bei Buffet und Menü verrechnet. Für Kinder von 6 – 12 Jahren wird der halbe Preis, für Kinder ab 12 Jahren wird der volle Preis berechnet. Wir bitten Sie und Ihre Gäste um Verständnis, dass von Buffets aus hygienischen Gründen keine Speisen eingepackt werden können.

### **Hotelzimmer**

Für Übernachtungen bei Veranstaltungen bieten wir Spezialangebote an. Das Brautpaar übernachtet kostenlos in unserer Hochzeitssuite. Bei Gruppenbuchungen (ab 4 Zimmer), die vom Brautpaar organisiert werden, können Ihre Gäste für 89,00 € im Doppelzimmer übernachten. Kinder bis 3 Jahre übernachten kostenlos, Kinder von 3 bis 6 Jahren zu 20,00 €, Kinder ab 12 Jahren zu 30,00 € jeweils pro Nacht mit Extra-Aufbettung. Wird das Zimmer einzeln gebucht, beträgt der Preis für eine Übernachtung im Doppelzimmer 99,00 €.

### **Unterhaltungsmusik und Sperrstunde**

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Haus regulär bis 2.00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von 100,00 €. Wir bitten Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen. Bitte beachten Sie, dass Musik ab 2.00 Uhr nur in geregelter Lautstärke gespielt werden darf.

### **Zahlungsmodus**

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder am Tag darauf. Bitte klären Sie die Zahlungsart schon bei Ihrer Menüabsprache (nur bar oder EC-Scheckkarte). Bei Veranstaltungen von mehr als 20 Personen erlauben wir uns eine Vorkasse zu berechnen. Extra-Reinigungskosten, die durch Beschädigungen oder Verschmutzungen durch Ihre Gäste verursacht wurden, werden dem Veranstalter der Feier in Rechnung gestellt.

### **Geschäftsbedingungen**

Auch wir haben sie – denn für eine gute Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Sie finden unsere Geschäftsbedingungen unter [www.hallnberg.de](http://www.hallnberg.de).